Les Jardins de Solène

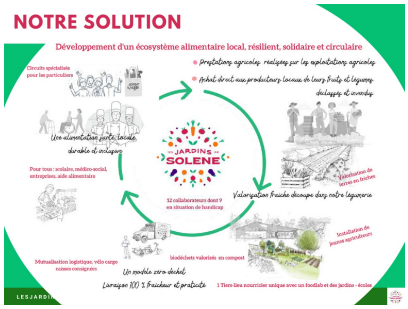
expérience exemplaire

Communauté d'Agglomération du Grand Avignon

675, Chemin des Meinajaries
Agroparc - Bp 1259
84911 Avignon
Voir le site internet
Auteur : Violette Divay
violette.divay@grandavignon.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE



En France, la restauration collective pèse à elle seule près de 540 000 tonnes de nourriture jetées. Une denrée alimentaire parcourt en moyenne 3000km et passe par plusieurs intermédiaires avant d'atterrir dans nos assiettes, alors que les producteurs peinent à vivre de leur travail. En PACA, plus de 870 000 personnes vivent sous le seuil de pauvreté, le Vaucluse étant le Département le plus touché, Cette situation engendre une précarité alimentaire importante. En Vaucluse le taux de chômage dépasse les 11% et le taux de chômage des personnes handicapées est globalement deux fois plus important que celui des personnes valides.

Face à tous ces constats, Les Jardins de Solène s'est constituée en SAS ESS, reconnue ESUS, pour œuvrer au développement d'un écosystème alimentaire local, durable et solidaire, permettant de préserver notre environnement.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Par la valorisation des fruits et légumes issus des écarts de tri :

- nous créons des emplois pour des personnes en situation de handicap et fragilisées,
- luttons contre le gaspillage alimentaire ,
- soutenons nos producteurs locaux et participons à une amélioration de leur rémunération
- développons une filière alimentaire locale, durable, équitable, réduisant ainsi ses impacts environnementaux
- pour une alimentation saine, durable et accessible au plus grand nombre

Résultats quantitatifs

Résultats quantitatifs :

- 7000heures de prestations agricoles réalisées en 2021 auprès de producteurs locaux
- Légumerie de 450m² pour 350 000€ d'investissement et une capacité de 2.5tonnes traitées/jour
- Revalorisation de 75 000kg de fruits et légumes déclassés en 2021
- 620 000 repas fournis
- 12 emplois consolidés dont 9 postes pour des personnes en situation de handicap
- Plus de 7 800kg de fruits et légumes prêts à cuisiner pour l'aide alimentaire en 2021

Résultats qualitatifs

- Un engagement fort auprès des producteurs via des conventions de parcelles dédiées, afin de sécuriser leur modèle économique, raisonner leurs planifications de production et se libérer des cahiers des charges drastiques des opérateurs commerciaux.
- Relocalisation de la valeur par la désintermédiation de la filière agricole et la revalorisation des produits déclassés et/ou invendus, ainsi qu'un accompagnement de nos producteurs partenaires dans une démarche de transition agro-écologique
- Valorisation de terres en fiches et aides aux jeunes agriculteurs
- Zéro-déchet et logistique verte par la valorisation de nos biodéchets en compost et la réduction des gaz à effet de serre (mutualisation logistique et livraison en vélo cargo)
- Empowerment et gouvernance participative : chacun des collaborateurs est associés aux décisions opérationnelles de l'entreprise

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Nous embauchons en CDI des collaborateurs en situation de handicap et les accompagnons dans une démarche inclusive d'autonomisation et de montée en compétences. **Nous réalisons quotidiennement des prestations agricoles** (plantations, tailles, récoltes, vendanges...etc.) pour soutenir et accompagner les producteurs locaux dans leurs conduites culturales. Nous leur **achetons** directement leurs fruits et légumes issus des écarts de tri et/ou invendus. **Nous les valorisons** au sein de notre atelier de 450 m² : lavés, épluchés, découpés en rondelles, brunoises, râpé,etc., Ils sont ensuite conditionnés en sacs sous vide : une solution fraîcheur sur-mesure, avec des produits frais, locaux et de saison prêts à cuisiner, pour la restauration collective et les consommateurs vous permettant de répondre aux obligations EGALIM et EGALIM 2

Planning

Création de l'entreprise en 2017

Moyens humains

12 personnes dont 9 en situation de handicap

Moyens financiers

350 000€ d'investissement pour la création de la légumerie

Partenaires mobilisés

ADEME, DRAAF PACA, Région Sud, Ville d'Avignon, Grand Avignon, COVE, Les Sorgues du Comtat, L'Isle sur la Sorgue, Monteux, Initiative Terre de Vaucluse, Pôle Emploi, Cap Emploi, Agefiph, Groupe La Poste, Groupama, Fondation Crédit Coopératif, ESIA, AG2R La Mondiale, Fondation Cognac-Jay, Institut Sainte Catherine, INRAE, COMPASS, ESAT, L'olivier, La Société Générale, Le Village, SODEXO, MFR, Korian, etc…

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L’organisation, la co-construction et les engagements mutuels afin d’avoir une visibilité, un calendrier conjoint pour tous les acteurs. Cela nécessite d’avoir une approche plus systématique de l’alimentation : il faut dépasser les budgets « achat » des denrées, les contraintes et remettre en corrélation les territoires, leurs acteurs, les atouts santé et traçabilité d’une telle démarche !

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CREATION D'EMPLOI

Dernière actualisation

Mars 2024

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur